revista Mercado Mayorista
Las Últimas Noticias

Fecha:	02/03/2026	Audiencia:	271.020	Sección:	ACTUALIDAD
Vpe:	$1.441.618	Tirada:	91.144	Frecuencia:	0
Vpe pág:	$4.399.200	Difusión:	91.144		
Vpe portada:	$4.399.200	Ocupación:	32,77%		

Investigadores buscan dar mayor valor agregado

Crean papas que no se oxidan: no se pone café después de cortarla

FRANCISCA ORELLANA

La papa es uno de los alimentos más consumidos en Chile y está dentro de los cultivos más sembrados en superficie en el país. Pero varias de desechan por su aspecto y terminan en la basura. Por eso, investigadores lograron desarrollar un tipo que se oxida mas lentamente, aumentando su vida útil y apariencia.

La investigación de la papa Yagana, una de las variedades favoritas por su sabor y versatilidad, está siendo desarrollada por científicos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en Chile, se centró en editar el gen PPO2, el cual regula la actividad de la enzima polifenol oxidasa, que es la responsable del cambio de color del tubérculo cuando se corta.

"La oxidación es el principal problema postcosecha de la papa: cuando se corta, se pone café rápidamente. Eso afecta la apariencia, la vida útil y la aceptación del consumidor, generando pérdidas y desperdicio", comenta el doctor Humberto Prieto, investigador de INIA La Platina.

Por lo mismo, tras cuatro años de investigación, lograron obtener una papa con oxidación retardada después de ser peladas y cortadas.

Era importante hacerlo y avanzar en esta línea, destaca: "Chile produce entre 1,1 y 1,3 millones de toneladas de papa al año. Más del 60% de esa producción, que corresponde a papa fresca, gastronomía y procesamiento mínimo -pelado, cortado, envasado-, se beneficiaría directamente de una variedad que no se pone café después del corte".

CEDIDA

Humberto Prieto explicó que se le hicieron modificaciones en el ADN de la planta.

Indica que la papa es el segundo cultivo más sembrado de Chile, donde el consumo per cápita ronda los 50 kilos por persona al año, pero además, su producción genera empleo rural y abastecimiento a todo el mercado interno.

"Mejorarla es necesario porque la cadena productiva enfrenta pérdidas por oxidación, mayores exigencias de calidad y un incremento en costos. Una papa que no se oscurece permite más valor agregado y menos desperdicio", detalla.

Los avances logrados fueron publicados en la revista científica Agronomy, donde se reportaron los avances de una nueva línea de papas.

¿Cómo se editó el gen en Yagana?

"La edición se hizo usando Crispr, que es una herramienta que permite hacer pequeños cambios precisos en el ADN de la planta, sin agregar genes externos. En este caso, se modificó el gen PPO2, que es el principal responsable del pardeamiento. Todo el proceso completo de investigación, desde el diseño, edición, regeneración de plantas, análisis molecular y pruebas de postcosecha nos tomó alrededor de cuatro años".

¿En qué etapa están ahora?

"La línea editada (286) no contiene ningún gen externo, con esa evidencia, el proyecto está actualmente en evaluación regulatoria ante el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). Los pasos que faltan ahora son la revisión documental y molecular por parte del SAG, la confirmación oficial de que la línea es no-OGM (Organismo No Modificado Genéticamente). Y avanzar en la autorización para empezar con los ensayos de campo regulados"